

## Vorspeisen

### Austern Fines de Claire


3 Stück 12,00 €

„ auf crushed Ice serviert ”

6 Stück 22,00 €

mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Chesterbrot

### Jagdhof's Schneckenpfanne ©

mit Kräuterbutter gratiniert dazu frisches Baguette und Rotweintipp 

15,80 €

### großer knackiger Nüsslisalat

„Essbare Landschaften“

mit Schmanddressing

Sauerländer Speckwürfel, gehackte Eier und Croûtons

11,80 €

### Carpaccio Cipriani ©

„auf Crushed Ice serviert“

mit Rucola, Tomate, Olive und Parmesan

19,00 €

### kleines Bergkäse – Fondue © Jagdhof Style

Brotwürfel, Cornichons, Perlzwiebeln, Stamperl Kirschwasser

17,80 €

## Suppen

### Mondseer Erdäpfelsuppe

mit gerösteten Blunzen

7,50 €

## Fisch & Seafood

so nur  
im Jagdhof

### Seezunge „ la Rochelle “

...am Stück gebraten... so wie unsere Stammgäste es mögen...

mit Nussbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln

nach Markteinkauf & Tagespreis

### Filet vom Fuschelsee Fogosch ( Zander )

...kross auf der Haut in der Pfanne gebraten...großes Mittelstück...

mit Pommery – Senfjus, Gemüse und Salzkartoffeln

32,80 €

## Hauptgänge

**Holzfällersteak - aus dem Schweinenacken geschnitten** 15,80 €

**inclusive Jagdhof TOP BBQ  
Beilagen**

**Glashütter Bratwurst Techtelmechtel** 19,00 €

mit Pilzen, Röstzwiebeln und Kartoffeln dazu Kräuter- und Grantensenf

**Brust/Keule von der Maispoularde** 24,80 €

**inclusive Jagdhof TOP BBQ  
Beilagen**

**Gegrilltes Top Sirloin Premium Roastbeef - Steak - 280g** 39,00 €

Premium Beef mit Fettrand, saftig marmoriert

Jagdhof Garempfehlung: medium rare 52°C

( 400g für echte Fleischliebhaber 54,00 €)

**inclusive Jagdhof TOP BBQ  
Beilagen**

**Kalbskotelette – ca. 330g mit Knochen** 36,00 €

vom Bauernhof Milchkalb

mit Wirsinggemüse und Butter - Kartoffelstampf

### **Rinderfilet Tenderloin**

crémiges – mariniertes – rosa gegrillt – Top Beef / bestes Fleisch, echte Lebenskraft

Ladie's cut 180g 38,00 €

Gentlemen's cut 300g 49,00 €

**inclusive Jagdhof TOP BBQ  
Beilagen**

## Vegetarisch

**Hausgemachte Tagliatelle V** 19,80 €

in Kräuterrahm mit geschmolzenen Kirschtomaten

## Dessert

### **Rote Grütze**

nach Oma Dornhöfers Rezept „Wittgensteiner Art“

mit Schlagobers, dazu Vanillerahmeis

9,80 €

### **Crème brûlée „ nach Franziska Art “**

mit Zimtblüteneis und kalt gerührten Preiselbeeren

13,00 €

### **Hausgemachtes dunkles Mousse au chocolate**

„nach Schweizer Art“ – aus der Kokotte am Tisch angerichtet

mit Sahne

15,80 €

### **Schokoholic**

Sorbet, Brownie, Crunch

mit Kumquat

16,50 €

### **Alpenländische Hartkäse - Variation**

mit Nüssen, Chutneys und Brot

½ 13,50 € 18,50 €

**inclusive Jagdhof TOP BBQ  
Beilagen**

Unsere Top BBQ –  
Beilagen enthalten frisches  
Marktgemüse und eine  
Ofenkartoffel mit

Feines Fondue Erlebnis  
in unserer  
Bauernstube!!!  
Sprechen Sie unser  
freundliches  
Servicepersonal an!!!

eine Kollektion für  
Liebhaber  
ausgefallener Produkte  
frisch vom Markt  
je nach Markteinkauf  
...frischer Trüffel... Wagyu  
Beef...Steinbutt...  
Foie gras...Pulpo...Wildtatar...

\*\*\*BEACHTEN SIE UNSERE TAGESEMPFEHLUNG\*\*\*

-Bitte Sprechen Sie uns bei Allergenen oder Unverträglichkeiten an-